

PENGARUH PENGGUNAAN DAGING IKAN YANG BERBEDA TERHADAP MUTU ABON DENGAN BAHAN TAMBAHAN JANTUNG PISANG KEPOK

Ayu Wulan Sari Harum¹, Jumiaty², Muhammad Zainuddin³

¹Universitas PGRI Ronggolawe Tuban, ayuwulansariharum@gmail.com

²Universitas PGRI Ronggolawe Tuban, astinmia@gmail.com

³Universitas PGRI Ronggolawe Tuban, zaenmsdp@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penggunaan daging ikan yang berbeda terhadap mutu abon dengan bahan tambahan jantung pisang kepok. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana dengan 2 perlakuan yaitu pembuatan abon ikan tongkol dengan bahan tambahan jantung pisang dan pembuatan abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang dengan 10 ulangan dengan pengujian analisa proksimat, uji TBA, dan uji organoleptik. Keseluruhan hasil dari pengujian analisa proksimat dari abon ikan tongkol dengan bahan tambahan jantung pisang yaitu kadar protein rata-rata 20,080%, kadar lemak 18,283%, kadar serat 0,531%, kadar air 4,472%, kadar abu 5,488%, dan uji TBA 0,041%. dari pengujian analisa proksimat dari abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang kepok yaitu kadar protein rata-rata 19,648%, kadar lemak 20,059%, kadar serat 0,648%, kadar air 4,822%, kadar abu 5,363%, uji TBA 0,041%. Hasil uji organoleptik untuk abon ikan tongkol dengan bahan tambahan jantung pisang, dari segi rasa 60% responden sangat menyukai rasa abon. Untuk abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang 67% responden sangat menyukai dari rasa abon.

Kata kunci: Abon, Ikan tongkol, Ikan layang, Jantung pisang

I. PENDAHULUAN

Kadar air yang terkandung di dalam ikan sebagai faktor utama penyebab kerusakan bahan pangan. Untuk memperpanjang daya simpan atau membuat pangan lebih awet, kadar air harus diturunkan. Pengurangan kadar air dalam bahan pangan dapat dilakukan dengan berbagai cara antara lain pemberian bahan pengawet yang dapat mengikat air, serta membatasi dan membunuh aktivitas mikroba perusak bahan pangan. Semakin tinggi kadar air suatu bahan pangan maka semakin besar kemungkinan kerusakannya, baik sebagai akibat aktivitas biologis internal (metabolism) maupun masuknya mikroba perusak (Setyo, 2010).

Salah satu alternatif yang dapat dipilih adalah dengan mengubah daging ikan segar menjadi abon ikan. Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. (Suryani 2007)

Karakter produk abon ikan yang lembut juga bisa menjadi permasalahan jika dibandingkan dengan

abon daging sapi atau daging hewan darat lainnya. Berbagai upaya telah dilakukan untuk agar abon ikan terlihat berserat, yaitu dengan menambahkan bahan lain yang berserat. (Suhartini, et, al 2005)

Alternatif sumber serat lain yang dapat ditambahkan adalah jantung pisang. Kelebihan jantung pisang adalah juga sebagai sumber antosianin, tanaman pisang tumbuh sepanjang tahun, mudah dibudidayakan, dan Indonesia merupakan penghasil pisang terbesar di Asia, sehingga menghasilkan jantung pisang yang tinggi pula, serat pangan dapat mengikat asam empedu, memberikan rasa kenyang, dan meningkatkan motilitas usus besar. Dengan demikian penambahan serat pangan dari jantung pisang pada abon ikan akan dapat meningkatkan ketertarikan konsumen pada abon ikan. (Lestario et al., 2009).

Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dengan 2 perlakuan yaitu pembuatan abon ikan tongkol dengan bahan tambahan jantung pisang dan pembuatan abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang dengan 10 ulangan yang dilakukan di laboratorium Universitas PGRI Ronggolawe Tuban.

Lebih lanjut lagi dari hasil analisa proksimat dan TBA untuk abon ikan tongkol dengan bahan

tambahan jantung pisang diperoleh hasil rata-rata kadar protein (20,080%), kadar lemak (18,283%), kadar serat (0,531), kadar air (4,472%), kadar abu (5,488%) untuk uji TBA (0,041%), untuk hasil analisa proksimat dan TBA dari abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang diperoleh hasil rata-rata kadar protein (19,648%), kadar lemak (20,059%), kadar serat (0,648%), kadar air (4,822%), kadar abu (5,363), dan uji TBA (0,041%).

Selama kegiatan penelitian juga dilakukan pencarian literatur tentang penelitian pembuatan abon ikan terdahulu, menurut hasil pencarian diperoleh jurnal penelitian dengan judul "*Pemanfaatan Jantung Pisang (Musa paradisiaca) dengan penambahan daging ikan layang (decapterus sp) pada pembuatan abon*" oleh Yuannita Aida, Ch.F. Mamuja, A.T. Agustin (Jurnal Ilmu Teknologi Pangan, vol 2 No.1 Th 2014), selain itu juga ditemukan dua skripsi tentang pembuatan abon yaitu penelitian yang dilakukan oleh Hardoko, Putri Yurida Sari dan Yunita Eka Puspitasari (Jurnal Perikanan dan Kelautan) yang berjudul: "*Substitusi jantung pisang dalam pembuatan abon dari pindang ikan tongkol*" dan penelitian yang dilakukan oleh Dr.Ir. Christine F. Mamuja, MS, Yuannita Aida yang berjudul "*Karakteristik gizi abon jantung pisang (Musa paradisiaca) dengan penambahan ikan layang*". Kedua penelitian tersebut dinyatakan layak oleh dosen dan efektif bagi mahasiswa. Perbedaan pada penelitian ini dengan penelitian terdahulu terletak pada subjek penelitian dan tahap penelitiannya.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh mutu abon meliputi karakteristik organoleptik dan analisa proksimat terbaik serta tingkat ketengikan terendah dari abon ikan yang berbeda dengan penambahan jantung pisang.

II. METODE

Jenis Penelitian yang digunakan adalah jenis eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sederhana dengan 2 taraf yaitu pembuatan abon ikan tongkol dengan bahan tambahan jantung pisang, dan abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang dengan 10 kali ulangan dengan perbandingan jantung pisang dan ikan pindang adalah 400 gr : 600 gr (4:6). Selain metode eksperimen metode yang mendukung dalam pengumpulan data-data yang dibutuhkan melalui observasi langsung, studi pustaka, dan dokumentasi. Pengumpulan data yang diperoleh berupa data-data primer dan data-data sekunder:

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang didapat dari sumber informan pertama yaitu individu atau perseorangan, data yang diperoleh dari pengamatan langsung di lapangan (empiris). Data primer ini berupa hasil observasi ke lapangan secara langsung dalam bentuk catatan tentang situasi dan kejadian dan data-data mengenai informasi (Umar, 2008).

2. Data Sekunder

Data Sekunder merupakan data dari literatur, jurnal, laporan skripsi terdahulu, serta data primer yang sudah diolah lebih lanjut dan disajikan oleh pihak pengumpul data primer atau pihak lain misalnya dalam bentuk tabel-tabel atau diagram-diagram. Data ini digunakan untuk mendukung informasi primer yang diperoleh baik dari dokumen, maupun dari observasi langsung ke lapangan. (Umar, 2008).

Prosedur dalam penelitian ini adalah mempersiapkan segala alat dan bahan sebelum dimulainya kegiatan proses pembuatan abon pindang ikan tongkol, layang dan penambahan jantung pisang kepek. Tahap kedua pengumpulan data selama kegiatan penelitian. Data yang dikumpulkan adalah hasil dari pembuatan abon dengan karakteristik organoleptik, kadar lemak, kadar abu dan TBA.

Dalam menganalisis data menggunakan metode statistik berdasarkan hasil penelitian dengan 2 perlakuan dan 10 kali ulangan. Data tersebut dimasukkan dalam tabel pengumpulan data sesuai data sesuai dengan perlakuan masing-masing. Data yang dianalisa secara statistik adalah data perbandingan substitusi jantung pisang dan pindang ikan tongkol yaitu 40% : 60%.

Jika data telah diperoleh dengan menggunakan rumus maka hasil perhitungan disesuaikan dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai berikut:

Tabel 1. Syarat mutu abon berdasarkan SNI

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
a. Sensori	Angka (1-9)	Min 7
b. Cemar Mikroba		
- ALT	Koloni/g	Maks 5.0 x 10 ⁴
- Escherichia coli	APM/g	< 3
- Salmonella	Per 25 g	Negatif
- Staphylococcus aureus	Koloni/g	Maks 1.0 x 10 ³
c. Cemar logam		
- Kadmium (Cd)	Mg/kg	Maks 0,1
- Timbal (Pb)	Mg/kg	Maks 0,3
- Merkuri (Hg)	Mg/kg	Maks 0,5
- Arsen (As)	Mg/kg	Maks 1,0
- Timah (Sn)	Mg/kg	Maks 40,0
d. Kimia		
- Kadar Air	%	Maks 15
- Kadar Protein	%	Min 30
CATATAN* bila diperlukan		

III. HASIL PEMBAHASAN

Produk penelitian yang dihasilkan adalah abon, dari dua perlakuan yaitu pembuatan abon ikan tongkol dengan bahan tambahan jantung pisang dan pembuatan abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang dengan 10 ulangan dengan

perbandingan daging ikan dan jantung pisang yaitu 600g:40g per 100g.

Hasil penelitian analisa proksimat

Hasil analisa proksimat dari abon ikan tongkol dengan bahan tambahan jantung pisang (A) kadar protein (20,080%), kadar lemak (18,283%), kadar serat (0,531%), kadar air (4,472%), dan kadar abu (5,488%), untuk hasil analisa proksimat dari pembuatan abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang (B) kadar protein (19,648%), kadar lemak (20,059%), kadar serat (0,648%), kadar air (4,822%), kadar abu (5,363%).

Hasil penelitian uji TBA

Hasil uji TBA dari abon ikan tongkol dengan bahan tambahan jantung pisang dan abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang tidak ada perbedaan diantara kedua perlakuan yaitu sebesar (0,041%)

Hasil uji organoleptik

Hasil uji organoleptik dari abon ikan tongkol dengan bahan tambahan jantung pisang (60%) responden memberi nilai tertinggi karena responden sangat menyukai rasa abon, untuk hasil uji organoleptik abon ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang (67%) responden memberi nilai tertinggi karena responden sangat menyukai rasa abon.

Meskipun menurut perhitungan dianggap layak, namun masih terdapat saran yaitu untuk proses pembuatan abon ikan tongkol dan ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang harus dilakukan dengan mengikuti prosedur yang menjadi acuan dalam penelitian.

IV. KESIMPULAN

Abon ikan tongkol dan ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang adalah produk yang dihasilkan dalam penelitian ini, hasil uji dari penelitian ini menunjukkan bahwa produk sangat layak dan dapat diterima oleh responden, maka dari itu disarankan perlu dilakukan penelitian lanjutan sebagai studi awal ada tidaknya pengaruh waktu penyimpanan dari pembuatan abon ikan tongkol dan ikan layang dengan bahan tambahan jantung pisang.

V. DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
 Aidia, M.J. 2011. *Biologi Ikan Layang*. <http://kuliahituker.blogspot.com/search/label/ILMU%20KELAU> TAN/2011/04/biologi-ikan- layang.html, akses 3 Januari 2012
 Anonim. 2011. *Defenisi Ikan*. <http://www.inaheart.or.id> [22 Maret 2012].

Anonimous. 2013. Isi Kandungan Jantung Pisang Segar. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-jantung-pisang-segar-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html>. (akses 20 Januari 2014)
 Apriyantono. A. 2010. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan*. <http://www.laila.pdf/>. [Diakses 12 November 2010].
 Astawan, M. dan Kasih, A.L.. 2008. *Aneka Khasiat Warna Pangan*.
 Astuti, 2011. *Kadar Abu*. <http://astutipage.wordpress.com/tag/kadar-abu/>. Diakses Pada Tanggal 28 Oktober 2013, Makassar dan Industri Pangan 12(1): 21-25
 Cherney, D. J. R. 2000. Characterization of Forage by Chemical Analysis. Dalam Given, D. I., I. Owen., R. F. E. Axford., H. M. Omed. Forage Evaluation in Ruminant Nutrition. Wollingford: CABI Publishing : 281-300.
 Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Materia Medika Indonesia* Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia Gramedia, Jakarta.
 Khairul. 2009 . *Ilmu Gizi dan Makanan Ternak*. Penerbit Angkasa. Bandung.
 Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno. 2010. *Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (Musa paradisiaca) menjadi Dendeng dan Abon Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan*. Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran, Volume 8 No.2
 Lestario, L N., Dhanu L dan Kris, H T. 2009. *Kandungan antosianin dan antosianidin dari jantung Pisang Klutuk (Musa brachycarpa Back) dan Pisang Ambon (Musa acuminata Colla)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 20(2): 1-7.
 Muhammad, F. 2011. *Badan Dinas Penyuluhan Perikanan Indonesia*. [Diakses Melalui <http://dinaskelautandanperikanan>. Pada tanggal 20 Oktober 2013]
 Okatavia. 2010. *Panelis*. <http://armidaoktavia.blog.uns.ac.id> 16 November 2010
 Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta
 Prihatini, Ambar. 2006. *Analisis Tampilan Biologis Ikan Layang (Decapterus spp) Hasil Tangkapan Purse Seine yang Didaratkan di PPN Pekalongan*. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
 Sanger, G. 2010 *Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (Auxis Tazord) selama penyimpanan*.
 Setyo, Wulang, 2010. *Pengaruh Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale) Terhadap Penghambatan Mikroba Perusak Pada Ikan Nila (Oreochromis Niloticus)*. Skripsi. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta
 Standar Nasional Indonesia (SNI) 2013. *Tentang Abon Ikan 7690 .1: 2013*. Badan Nasional Indonesia
 Sudarmadji. 2009. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty

Ayu Wulan Sari Harum, Jumiati, Muhammad Zainuddin

Suryani, et al, 2007. *Abon Sebagai Manakan Olahan Yng di Beri Bumbu*. Surabaya – Jakarta.

Umar,Husein.Riset *Komunikasi Oraganisasi*
Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama.2008.

Wibowo S. 2000. *Industri pemindangan ikan*. Jakarta:
Penebar Swadaya